



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ONISEP

L'INFORMATION
POUR L'ORIENTATION

Ingénieur / Ingénieure recherche et développement en agroalimentaire

Nouveaux produits ou emballages, nouvelles procédures de fabrication...
l'ingénieur recherche et développement (R&D) en agroalimentaire n'a qu'un
mot d'ordre : innover ! Une condition indispensable pour les entreprises
d'un secteur très concurrentiel.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **bac + 5**

Salaire débutant : **2250 €**

Statut : **Statut salarié**

Synonymes : Ingénieur / ingénieure r&d en agroalimentaire

Secteur professionnel : Industrie alimentaire

Centres d'intérêt : J'aime bien faire des expériences, J'aime organiser, gérer



© Alain Potignon/Onisep

Le métier

Concevoir de nouveaux produits

Plats cuisinés légers ou sans sel, compotes de fruits exotiques, pâtes sans gluten, gamme végan ou snacking... autant de produits développés par l'ingénieur recherche et développement (R&D) pour répondre à l'évolution de notre consommation. L'ingénieur se base sur les éléments fournis par le service marketing ou le chef de projet pour mettre au point un prototype, en collaboration avec chimistes et biologistes notamment. Ce prototype est soumis à de nombreux tests en laboratoire (texture, goût, couleur, propriétés nutritionnelles, conservation, emballage...) afin d'obtenir la version finale.

Améliorer l'existant

60 % des innovations sont en réalité des améliorations d'un produit existant ou leur adaptation pour coller, par exemple, à de nouvelles règles sanitaires. L'ingénieur revoit une recette ou la liste des additifs, décline un produit ou améliore les processus de fabrication. Pour cela, il effectue une veille technologique et suit de près la concurrence.

Lancer la fabrication industrielle

Afin de passer à la phase de fabrication industrielle de son nouveau produit, l'ingénieur R&D rédige le cahier des charges technique. Il suit le lancement de la fabrication en étroite collaboration avec l'équipe de production et fait des ajustements si nécessaires.

Compétences requises

Rigoureux et créatif

Pour élaborer une recette ou concevoir un emballage, l'ingénieur recherche et développement (R&D) en agroalimentaire fait preuve de rigueur scientifique, d'un esprit d'analyse et de synthèse. Il doit aussi être créatif et curieux de son environnement professionnel. Très organisé et capable de s'adapter rapidement, il sait mener plusieurs projets de front en intégrant les contraintes industrielles et commerciales.

Bon communicant

Avec une activité à la croisée de nombreux métiers, l'ingénieur R&D doit savoir communiquer, à l'oral mais aussi à l'écrit car il doit rédiger des rapports d'étapes ou comptes rendus de ses essais, par exemple. Il sait travailler en équipe et doit s'adapter à ses interlocuteurs.

Gestionnaire et polyglotte

Ses compétences en gestion de projet lui servent à évaluer les délais et les coûts et à planifier la mise en oeuvre des projets qui lui sont confiés. La maîtrise de l'anglais, écrit et oral, est indispensable, les deux tiers des publications étant rédigées dans l'une de ces 2 langues. Il peut par ailleurs travailler au sein d'une équipe multiculturelle ou se déplacer à l'étranger, notamment pour participer à des colloques dans son domaine d'expertise.

Où l'exercer ?

Une fonction stratégique

Près de la moitié des produits qui seront consommés dans 5 ans ne sont pas encore créés mais 56 % des nouveaux produits disparaissent des rayons au bout de 6 mois faute d'avoir trouvé leur place auprès des consommateurs. C'est dire l'importance de la recherche-développement dans un marché très concurrentiel. L'innovation est d'autant plus cruciale pour les entreprises qui souhaitent exporter.

De nombreux interlocuteurs

À ce poste stratégique, l'ingénieur recherche et développement (R&D) en agroalimentaire travaille avec de nombreux services en interne : marketing, laboratoire, production... mais aussi avec les fournisseurs de matières premières. Selon la taille de l'entreprise, l'ingénieur est rattaché au directeur marketing et recherche ou au directeur général.

Avec des déplacements possibles

Travail en usine oblige, les essais réalisés sur les chaînes de fabrication imposent parfois à ce professionnel de travailler tard le soir ou tôt le matin, pour ne pas gêner la production. Plutôt sédentaire dans la phase d'expérimentation du produit, l'ingénieur R&D peut être amené à se déplacer (parfois même à l'étranger), en quête de matières premières innovantes ou de nouvelles technologies. S'il travaille dans un centre de recherche, il travaillera sur des produits très différents, pour des clients variés.

Les études

Après le bac

5 ans pour préparer un diplôme d'ingénieur généraliste ou spécialisé en agriculture, agronomie, agroalimentaire, environnement... ou un master agroalimentaire, sciences de l'alimentation, génie biologique, génie des procédés... éventuellement complété par un doctorat (en 3 ans).

bac + 5

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure agronomique de Toulouse de l'INP de Toulouse](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité industries alimentaires](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure de chimie, de biologie et de physique de l'Institut polytechnique de Bordeaux spécialité agroalimentaire et génie biologique](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure des mines d'Albi Carmaux de l'Institut Mines-Télécom](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux Aquitaine](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation, Nantes-Atlantique](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire d'Angers de l'université d'Angers spécialité génie biologique et santé](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de Lille de l'Université de Lille spécialité génie biologique et agroalimentaire](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de l'Institut national polytechnique Clermont Auvergne spécialité génie biologique](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de l'université d'Aix-Marseille spécialité génie biologique](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de l'université de Montpellier spécialité génie biologique et agroalimentaire](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de l'université Sorbonne Université spécialité agroalimentaire](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École supérieure des agricultures d'Angers](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'École supérieure d'ingénieurs en agroalimentaire de Bretagne atlantique de l'université de Brest spécialité microbiologie et sécurité sanitaire](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'Institut Agro Dijon de l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agri spécialité agroalimentaire](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'Institut Agro Montpellier de l'Institut national d'enseignement sup pour l'agriculture, l'alimentation spécialité agronomie et agroalimentaire](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'Institut Agro Rennes-Angers de l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement \(Institut Agro\) spécialité agroalimentaire](#)

→ [Diplôme d'ingénieur de l'Institut Agro Rennes-Angers de l'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement \(Institut Agro\) spécialité agronomie](#)

- [Diplôme d'ingénieur de l'Institut d'enseignement supérieur et de recherche en alimentation, santé animale, sciences agronomiques et de l'environnement](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'Institut national des sciences appliquées de Toulouse spécialité génie biologique](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'Institut Polytechnique UniLaSalle spécialité agroalimentation et santé](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'Institut Polytechnique UniLaSalle spécialité agronomie et agro-industries](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'Institut supérieur d'agriculture - JUNIA](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'Institut supérieur des biotechnologies de Paris](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'université de technologie de Compiègne spécialité génie biologique](#)
- [Diplôme d'ingénieur de l'université de technologie de Compiègne spécialité génie des procédés](#)
- [Master mention génie des procédés et des bio-procédés](#)
- [Master mention nutrition et sciences des aliments](#)
- [Master mention sciences de la vigne et du vin](#)
- [Master mention sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement](#)

bac + 6

- [Mastère spé. manager de l'innovation dans les agro-activités et les bio-industries](#)

Emploi et secteur

Surtout les grands groupes

L'agroalimentaire est le premier secteur industriel en France. Ce sont surtout les grands groupes qui emploient les ingénieurs recherche et développement (R&D), même si les PME (petites et moyennes entreprises) qui souhaitent se démarquer ou exporter font de plus en plus appel à eux également. Celles qui ne peuvent embaucher un ingénieur R&D ont la possibilité de faire appel à un centre de recherche, autres employeurs possibles pour ces professionnels, avec les organismes publics de recherche.

Jeunes diplômés acceptés

Les jeunes diplômés de niveau minimum bac+5 sont acceptés à ce poste. Pour trouver la perle rare, les entreprises ont tendance à privilégier les candidatures spontanées aux annonces sur les sites de recrutement. Elles font également du recrutement direct dans les écoles d'ingénieurs et les universités. L'ingénieur R&D est rattaché au chef de projet ou au directeur recherche et développement.

Bon tremplin

Le poste d'ingénieur R&D constitue un bon tremplin de carrière. Après quelques années, il pourra évoluer vers un poste d'ingénieur de production, chef de projet R&D ou produit technique, ingénieur brevet ou encore vers la fonction marketing. Il peut également choisir de rester dans une activité de recherche pour prendre en charge des projets plus complexes, voire évoluer vers un poste de directeur R&D.

Secteur

Industrie alimentaire

Salaire du débutant *

À partir de 2250 euros brut par mois, variable en fonction du lieu d'exercice et du statut.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

[Offres d'emploi de l'APECITA](#) ↗

[Site de l'Association nationale des industries alimentaires](#) ↗

Librairie



PARCOURS

Agroalimentaire

Paru le 14/04/2025

Broché • 12,00 € ↗

PDF • 8,00 € ↗

Centres d'intérêt

[J'aime bien faire des expériences](#) →

[J'aime organiser, gérer](#) →

Autres métiers à découvrir

Technicien de production en biologie

Technicien de contrôle

Responsable de production alimentaire

Responsable assurance qualité

Ingénieur aromaticien